

Nur an unseren „Gänse-Tagen“:

Von der frischen Freiland-Weide-Gans

-vom „Geflügelhof Haug“ in Meßkirch-Rohrdorf-

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Zum Auftakt

Crémant „Le Grand Saumur“ Brut

Französischer Sekt nach „Champagner-Methode“ hergestellt.

Chapin & Landis, St. Hilaire, Frankreich

Glas 0,1l

6.90 €

Unser „Gänse-Menü“

Maronen-Rahmsüppchen

mit gebackener „Frühlingsrolle“ vom Gänseklein

Gebratene einheimische Freiland-Weide-Gans

mit Füllung von Zwiebel, Apfel, Semmel und Beifuß

auf Gänsejus

dazu Rotkraut-Törtchen und hausgemachte Kartoffelknödel

Crème brûlée von weißer Schokolade

mit Cassis-Sorbet

„Gänse-Menü komplett“ 56.00 €

Suppe 9.00 € / Dessert 8.50 €

Nur als Hauptgericht:

Portion Freiland-Gans 39.50 €

Vorspeise

Gebratene Gänseleber

auf mariniertem Butternuss-Kürbis und Roter Bete

mit Feldsalat- und Blattsalat mariniert mit Orangenöl-Vinaigrette

15.80 €

Hauptgericht

Gefüllte Blätterteig-Pastetchen

mit Ragout vom Gänseklein und gezupftem Fleisch in Kräuterrahm

mit herbstlicher Gemüse-Garnitur

19.80 €

Wein-Empfehlung

-Ausschank by Glas 0,25l oder Flasche 0,75l-

2024 Merlot „Generation von Neipperg“ -Vin de Bordeaux- -Trocken-

Weicher Merlot mit Aromen von Beeren und saftiger Finesse aus dem Bordeaux.

Château Saint -Pilippe d'Aiguilhe, Frankreich

Glas 0,25l

8.50 €

2023 Klumpp Tonmergel Grauburgunder -Trocken-

Aromen von Steinobst und nussige Nuancen, dabei butterweich am Gaumen.

Bio-Weingut Klumpp, Bruchsal, Kraichgau, Baden

Flasche 0,75l

34.00 €

Unsere „Gänse-Tage“ im November

Da wir unsere Gänse immer frisch im Ofen zubereiten, ist der Vorrat pro Tag begrenzt. Um uns die Planung zu vereinfachen, bitten wir Sie daher, rechtzeitig telefonisch zu reservieren, wenn Sie zu uns zum Gänse-Essen kommen möchten (bitte am Telefon erwähnen, dass Sie Gans wünschen).

An folgenden Tagen, unseren „Gänse-Tagen“, bieten wir unser Gans-Menü und Gans portionsweise als Hauptgericht an (zusätzlich zur normalen Speisekarte):

Samstag, 15. November 2025, mittags + abends

Sonntag, 16. November 2025, mittags + abends

Freitag, 21. November 2025, mittags + abends

Samstag, 22. November 2025, mittags + abends

Sonntag, 23. November 2025, mittags + abends

Freitag, 28. November 2025, mittags + abends

Samstag, 29. November 2025, mittags + abends

Sonntag, 30. November 2025, mittags + abends

Auf Anfrage und ab mind. 4 Personen bereiten wir auch an anderen Tagen Gans zu.

„Ganze Gans To go“ für zuhause ebenfalls auf Anfrage.